Bistecca di vitello doppia con spugnole

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2017

Preparazione

2 bistecche di vitello, da 300 g

Togliere le bistecche di vitello dal frigorifero almeno 1 ora prima della cottura e asciugarle tamponando.

30 g di spugnole, fresche

olio d'oliva

2 rametti di rosmarino

30 ml di cognac

1 CM di burro

sale

pepe

Tagliare le spugnole a metà e lavarle bene. Scaldare l'olio d'oliva in una padella, rosolare le spugnole e sfumare con del cognac.

Condire le bistecche di vitello con sale e pepe. Metterle in un sacchetto per sottovuoto con i rametti di rosmarino, le spugnole e il burro e confezionare sottovuoto a intensità 3.

Collocare il sacchetto sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Vacuisine 58 °C per 1 Ore 30 Min.

olio

Togliere le bistecche dal sacchetto, asciugarle tamponando, insaporire e rosolare a fuoco vivo su tutti i lati. Toglierle dal fuoco e lasciarle riposate per 2-3 minuti.

fior di sale

Al momento di servire, tagliare le bistecche in fettine sottili 5 mm, cospargere con un po' di fior di sale e servire insieme alle spugnole.

Consigli

Tagliare le bistecche in senso contrario alle fibre della carne. Con il sugo prodotto dalla carne e dalle spugnole si può preparare una salsa.

Per ottenere gli aromi di arrosto, rosolare la bistecca di vitello prima della cottura.

Se si utilizzano spugnole essiccate, occorre farle rinvenire in acqua calda prima di cuocerle.

Accessori

Sacchetto per sottovuoto

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019